

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga memiliki kandungan yang bermanfaat untuk tubuh bila dikonsumsi dalam bentuk segar maupun diolah menjadi makanan dengan umur simpan yang lebih panjang. Selain buahnya, kulit buah naga juga mengandung zat-zat yang bermanfaat. Menurut penelitian Wu, dkk. (2006) keunggulan dari kulit buah naga yaitu kaya polifenol dan merupakan antioksidan, kulit buah naga juga mengandung vitamin C, vitamin E, vitamin A, alkaloid, terpenoid, flavonoid, tiamin, niasin, piridoksin, kabolamin, fenolik, karoten dan fitoalbumin. Selain itu aktivitas antioksidan pada kulit buah naga lebih besar dibandingkan aktivitas antioksidan pada daging buahnya, sehingga berpotensi untuk dikembangkan menjadi antioksidan alami yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Namun kulit buah naga yang berjumlah 30-35% dari buahnya seringkali hanya dibuang sebagai limbah saja (Saati, 2010).

Kulit buah naga dapat bermanfaat dalam produksi pangan seperti dijadikan pewarna alami pada makanan dan minuman. Menurut Harjanti (2016) kulit buah naga berpotensi sebagai pewarna alami makanan karena menghasilkan warna merah yang dihasilkan oleh pigmen antosianin. Pengolahan kulit buah naga ini ditunjukan untuk memanfaatkan kulit buah naga yang selama ini hanya dianggap sebagai limbah, serta untuk menunjukan bahwa limbah tersebut banyak mengandung manfaat bagi kesehatan tubuh. Menurut Yulistiani, dkk. (2009) kulit buah naga mengandung pektin yang cukup tinggi. Salah satu pengolahan kulit buah naga yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi permen *jelly* dengan memanfaatkan kandungan pektin pada kulit buah naga.

Permen *jelly* adalah makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan, bertekstur relatif lunak atau menjadi lunak jika dikunyah. Selain itu, pembuatan permen *jelly* ini ditambahkan gula untuk menambah rasa manis. Jenis gula yang ditambahkan dapat berupa sukrosa dan gula jagung. Penggunaan gula jagung dapat menghasilkan permen *jelly* dengan kandungan kalori rendah karena gula jagung memiliki kalori yang lebih rendah dari sukrosa dan tetap memiliki rasa yang manis.

Penelitian ini dilakukan untuk mengkombinasikan konsentrasi kulit buah naga merah dengan jenis gula yang berbeda sehingga didapatkan permen *jelly* dengan kandungan gizi yang bermanfaat dan dapat diterima. Dalam penelitian ini menggunakan konsentrasi kulit buah naga merah yang berbeda serta menggunakan jenis gula yang berbeda sehingga dapat diketahui konsentrasi kulit buah naga merah dan jenis gula terbaik untuk pembuatan permen *jelly*.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui interaksi antara konsentrasi kulit buah naga merah dan jenis gula terhadap karakteristik permen *jelly*
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi kulit buah naga merah terhadap karakteristik permen *jelly*
3. Mengetahui pengaruh jenis gula terhadap karakteristik permen *jelly*

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

1. Terdapat interaksi antara konsentrasi kulit buah naga merah dan jenis gula jelly terhadap karakteristik permen *jelly*
2. Konsentrasi kulit buah naga merah berpengaruh terhadap karakteristik permen *jelly*
3. Jenis gula berpengaruh pada karakteristik permen *jelly*

